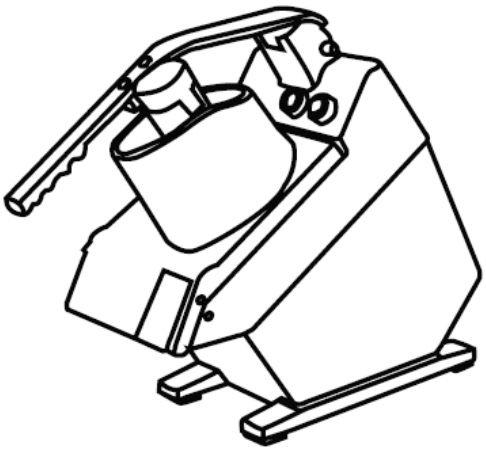
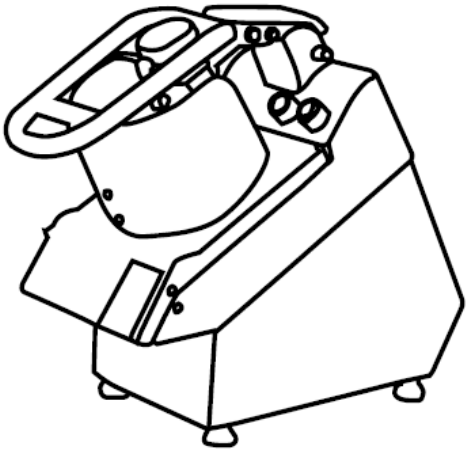
ОВОЩЕРЕЗАЛЬНАЯ МАШИНА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

VC60MP/VC60MS/VC65MP/VC65MS



VC60MP/S



VC65MP/S

1. Общая информация

1.1. Описание

Многофункциональная овощерезательная машина способна нарезать, шинковать, измельчать, дробить и резать кубиками овощи самых разных видов и типов для приготовления сырых и варёных овощных, фруктовых блюд и сыров.
Имея богатый выбор высокоэффективных ножей, машина идеально подходит для работы в ресторанах, крупных домовых кухнях, разного рода учреждениях и небольших компаниях.

1.2. Профилактика несчастных случаев

Работать с овощерезательной машиной (далее - овощерезкой) имеет право только подготовленный персонал, который ознакомился с инструкциями по эксплуатации и правилами техники безопасности (ТБ), изложенными в настоящем Руководстве.
При ротации персонала, допущенного к работе с овощерезкой, новые работники должны пройти курс обучения.
Несмотря на наличие в машине нескольких предохранительных систем не помещайте руки близ зон режущих дисков и подвижных частей аппарата.
Перед производством работ по чистке и техническому обслуживанию (ТО) не забудьте полностью обесточить овощерезку.
Периодически проверяйте состояние кабелей, проводов и электрики.
Категорически не рекомендуется использовать машину для резки замороженных продуктов. Перед нарезкой во избежание поломки лезвий удалите с продукта все твёрдые его части.
Не пытайтесь заменять узлы и детали овощерезки самостоятельно, в этих целях обращайтесь в сервисный центр.

2. Технические данные

2.1. Справочный лист данных

Модель	Габаритные размеры, см	Вес, кг	Мощность, ватт	Электропитание	Частота вращения диска, об/мин.
VC60MP	50X27X47	23	550 или 750 по выбору Заказчика	230 в/1 ф./50 Гц 115 в/1 ф./60 Гц 380 в/3 ф./50 Гц	300
VC60MS	50X25X46	24,5			
VC65MP	50X27X48	24			
VC65MS	50X25X47	26			

2.2. Условия поставки и утилизация упаковки

Овощерезка пакуется в крепкий картонный ящик с внутренними фасонными кромками, что обеспечивает целостность машины в ходе транспортировки.

В состав оборудования входят:

- Инструкции по эксплуатации и ТО.
- Диск-экстрактор

Все упаковочные материалы – картон, пенопласт, крепёжный бандаж и так далее – утилизируются как обычные бытовые отходы.

3. Установка

3.1. Расположение машины

Все подключения овощерезки и рабочие её настройки должны производиться силами только квалифицированного персонала.

> ***ВНИМАНИЕ! Аппарат и характеристики места, в котором предполагается установка, должны соответствовать требованиям действующих регулирующих норм ТБ и стандартов электротехники.***

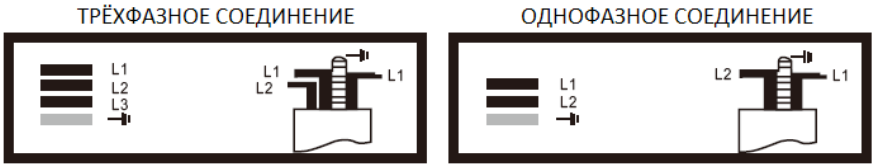
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЁТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРЯМОЙ ИЛИ КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ, СТАВШИЙ СЛЕДСТВИЕМ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ВЫШЕУПОМЯНУТЫХ НОРМ И СТАНДАРТОВ.

Установите машину на широкое, ровное, сухое и закреплённое основание, находящееся поодаль от источников тепла и водяных брызг.

3.2. Электрические подключения

Машина поставляется с электрическим шнуром, который подключается к термомагнитному сетевому выключателю, останавливающему овощерезку, когда оператор вступает в случайное соприкосновение с вращающимися деталями. Важно, чтобы аппарат был надёжно заземлён согласно действующим стандартам.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЁТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРЯМОЙ ИЛИ КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ, СТАВШИЙ СЛЕДСТВИЕМ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ И СТАНДАРТОВ.
Стандартная электрика аппарата предназначена для работы с однофазным током напряжением 220 в, частотой 50 Гц либо 115 в, частотой 60 Гц. В случае если характеристики тока в месте установки отличаются от стандартных , обратитесь к Производителю или авторизованному Дистрибьютору.



3.3. Правила ТБ и подготовка конечных пользователей

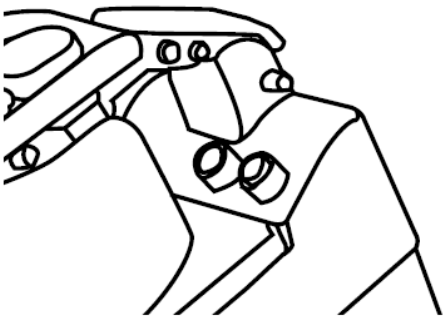
Квалифицированный персонал, производящий работы по установке и электрическим подключениям овощерезки, отвечает за подготовку конечных пользователей, включая доведение до них правил ТБ. Данное Руководство входит в комплект поставки каждого аппарата.

4. Эксплуатация овощерезки

4.1. Органы управления

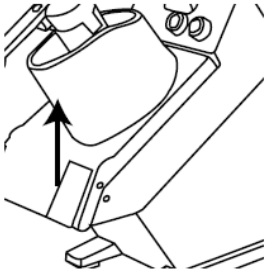
Органы управления и контрольная лампа расположены в передней части средней алюминиевой панели.

1. Кнопка зелёного цвета служит для пуска машины.
2. Кнопка красного цвета служит для остановки машины.

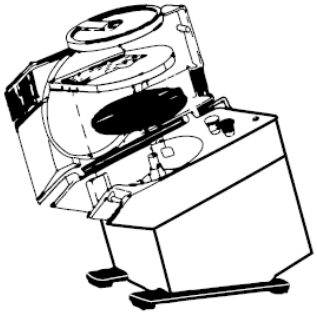


4.2. Установка дисков на овощерезку

Поднимите зажимную рукоятку (см. Илл. 1) и откройте крышку. Снимите пластмассовый диск-экстрактор, затем выберите нужный диск (диски) и установите его (их). Закройте крышку. Нажмите кнопку ПУСК – диск (диски) автоматически «встанет» («встанут») на своё (свои) место (места).



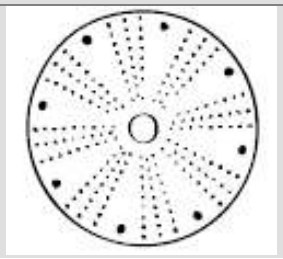
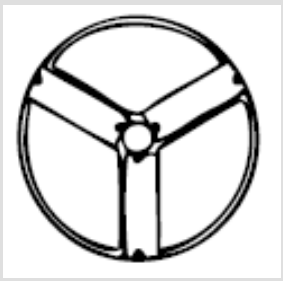
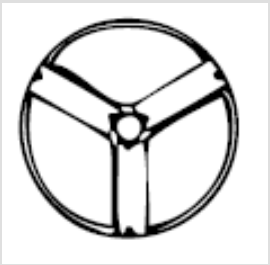
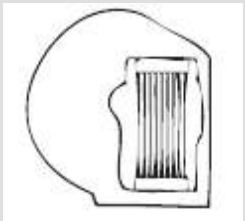
Открывание крышки (1)



Положение диска (2)

Будьте осторожны! Лезвия дисков очень остры!

4.3. Выбор дисков

Выбор дисков для овощерезки			
	Иллюстрация	**№ детали**	**Размер**
Шинкование		G002	2мм
		G003	3мм
		G005	5мм
		G007	7мм
		G010	10мм
Резка ломтями (алюминиевый)		SA002	2мм (три лезвия)
		SA004	4мм (два лезвия)
		SA006	6мм (два лезвия)
		SA008	8мм (одно лезвие)
		SA010	10мм (одно лезвие)
		SA020	20мм (одно лезвие)
Резка ломтями (пластмассовый)		SP002	2мм (три лезвия)
		SP004	4мм (три лезвия)
Соломка		J303	3x3мм
		J303	4x4мм
		J303	8x8мм
Картофельная стружка		FS808	8x8мм
		FS100	10x10мм
Нарезка кубиками		DS888	8x8x8мм
		DS1000	10x10x10мм
		DS2000	20x20x20мм

4.4. Применение дисков

Аппарат поставляется с экстрактором, установленным на приводной шпиндель. Для удаления экстрактора откройте блокиратор крышки и полностью поднимите её.

Перед началом работы убедитесь в отсутствии загрязнений в рабочей камере, на приводном шпинделе, на экстракторе, режущих дисках и решётке.

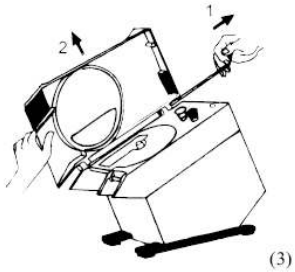
1) Для нарезки ломтями, шинкования и измельчения
   - установите экстрактор на плоскость приводного шпинделя;
   - установите требуемый диск (для нарезки ломтями, шинкования или измельчения);

   -- для установки на байонетное крепление поворачивайте диск по часовой стрелке, пока он не упрётся в штырь;
   -- для снятия диска поверните его в противоположном направлении и поднимите вверх, взявшись за углубления под пальцы на кромках диска;
   -- закройте крышку и зафиксируйте её блокиратором.
2) Для нарезки соломкой или кубиками
   - установите экстрактор;
   - установите решётку в её гнездо и проверьте надёжность её установки (пазы гнезда должны быть свободны от загрязнений). Верхняя часть решётки должна немного выступать над верхней частью корпуса машины;
   - установите нужный диск и закройте крышку.

5. Чистка и ТО

5.1. Общие сведения и средства чистки (мойки)

Перед производством любых работ по чистке (мойке) и ТО не забудьте полностью обесточить аппарат, вынув вилку из розетки электропитания.
Для обеспечения надёжной работы машины на протяжении всего срока её службы ежедневно тщательно чистите овощерезку и её диски.
Диски, решётку для нарезки овощей кубиками и пластиковый экстрактор можно вынимать и промывать тёплой проточной водой.
Саму машину и – прежде всего – фаски опор дисков мойте тряпочкой/губкой с тёплой водой. Полностью удаляйте все остатки овощей в зонах прилегания дисков к опорам для предотвращения их смещения в ходе работы.
Откройте крышку и ослабьте крепление 1 штыря (см. Илл. 3). Снимите крышку и промойте её проточной водой.



(3)

Поверхности промывайте водой, мыльным раствором, спиртсодержащими и моющими средствами, но без абразивов, хлор- и содосодержащих (хлорная вода, соляная кислота) веществ.
Категорически не рекомендуется использовать для чистки абразивные вещества, стальную проволоку (стружку) и им аналогичные средства: они способны повредить красочный слой, покрытие и собственно корпус аппарата.
Для чистки (мойки) применяйте нетоксичные средства из числа тех, что обеспечивают наиболее эффективное соответствие гигиеническим требованиям.

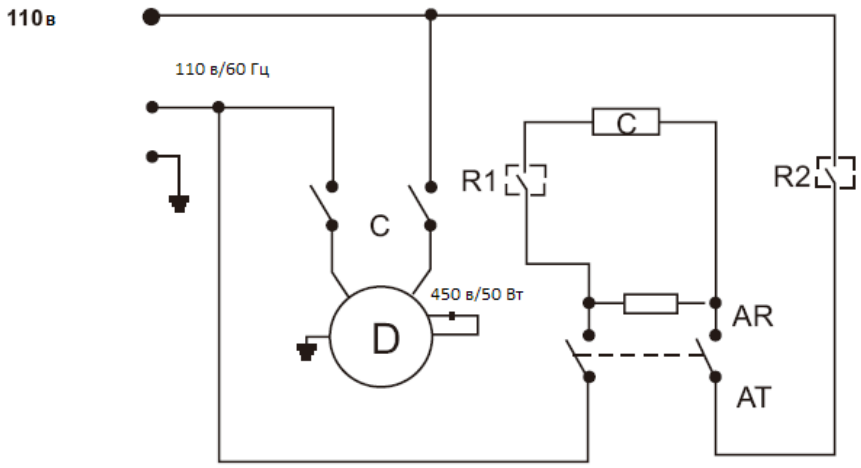
5.2. Действия при появлении неисправностей

Когда на панели загорается контрольная лампа белого цвета, а машина не запускается, удостоверьтесь в том, что рычаг и крышка закрыты: защитные микровыключатели, которыми оснащены рычаг и крышка, предотвращают пуск аппарата даже если другие предохранительные устройства не активированы.
В случае отказа отключите настенный рубильник и обратитесь к специалистам сервисного центра. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕШИТЬ ПРОБЛЕМУ САМОСТОЯТЕЛЬНО!**

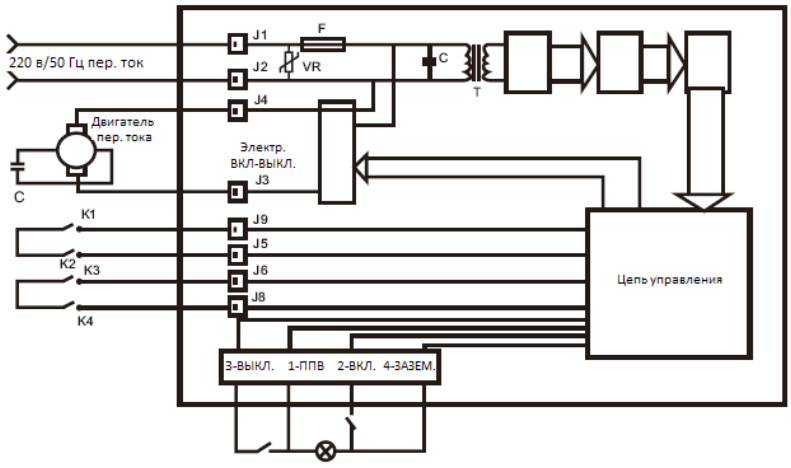
5.3. Длительный простой машины

В случае если предполагается длительный простой, отключите настенный рубильник и произведите тщательную чистку (мойку) аппарата и его принадлежностей. Для защиты деталей машины используйте белое вазелиновое масло или ему аналогичные средства. Такие средства, включающие, в основном, масляные и моющие ингредиенты и ныне имеющиеся в продаже в виде спреев для удобного и качественного применения, придают алюминиевому сплаву, из которого сделана машина, глянцевый блеск и предотвращают попадание влаги и загрязнений внутрь овощерезки, а, значит, препятствуют коррозии.
Мы рекомендуем также накрывать аппарат нейлоновой тканью либо аналогичной ей.

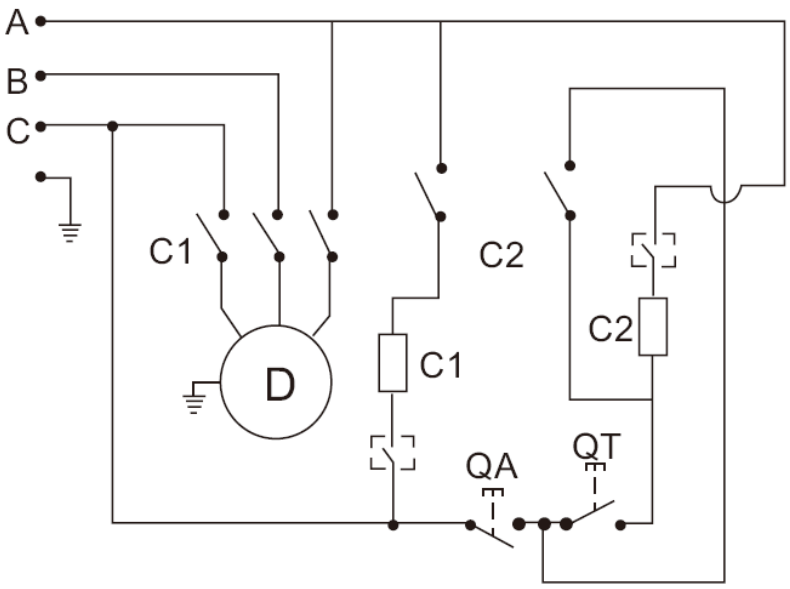
Иллюстрации



220 в

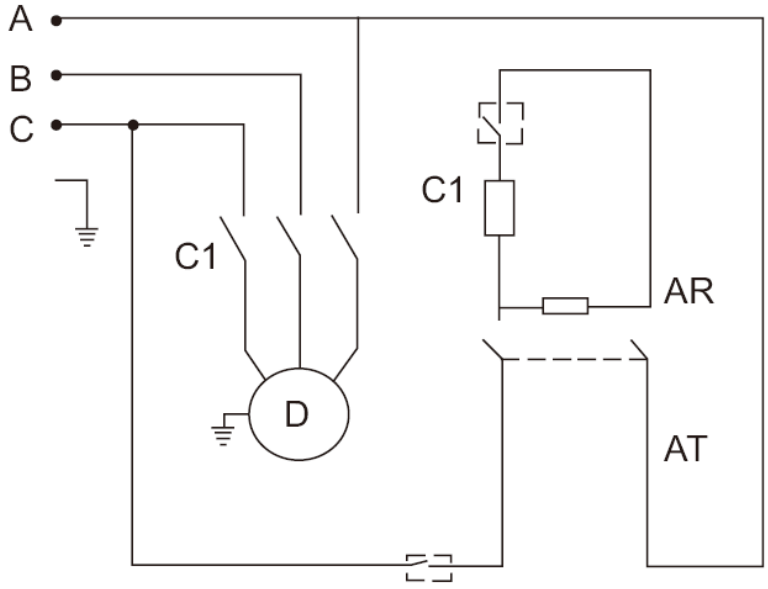


380 в/50 Гц



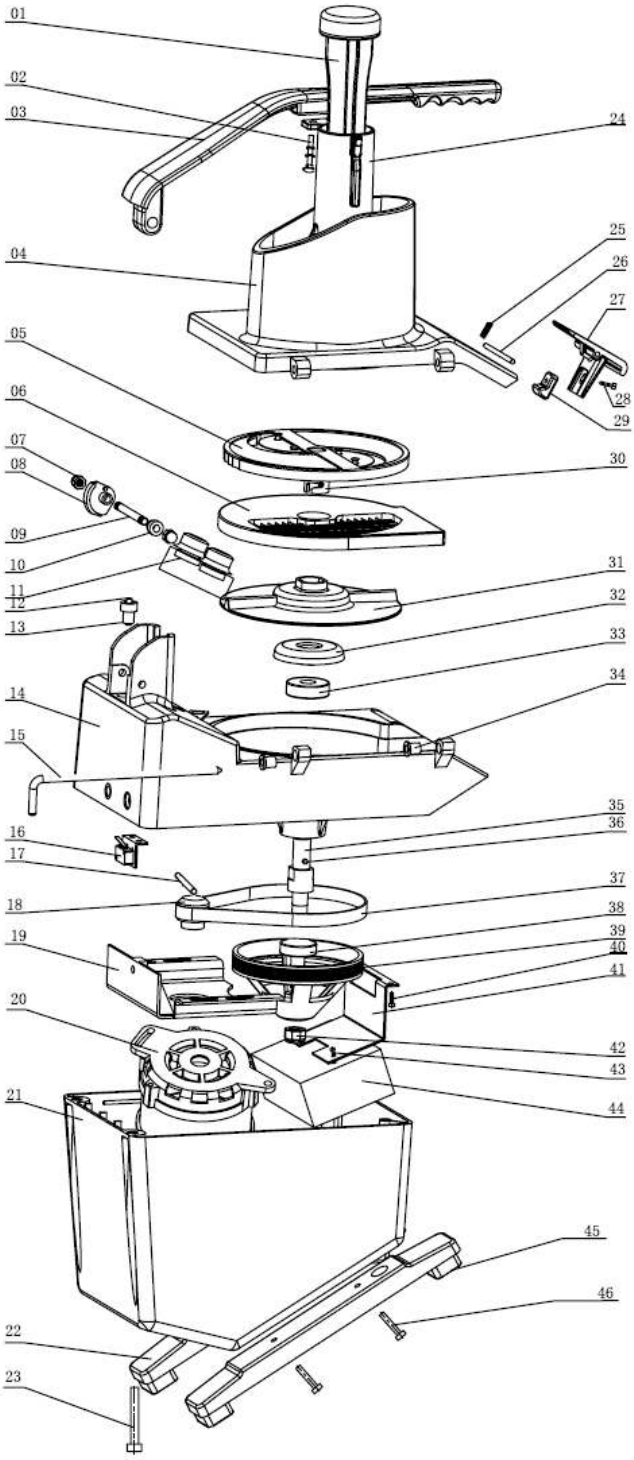
(A)

380 в/50 Гц



(B)

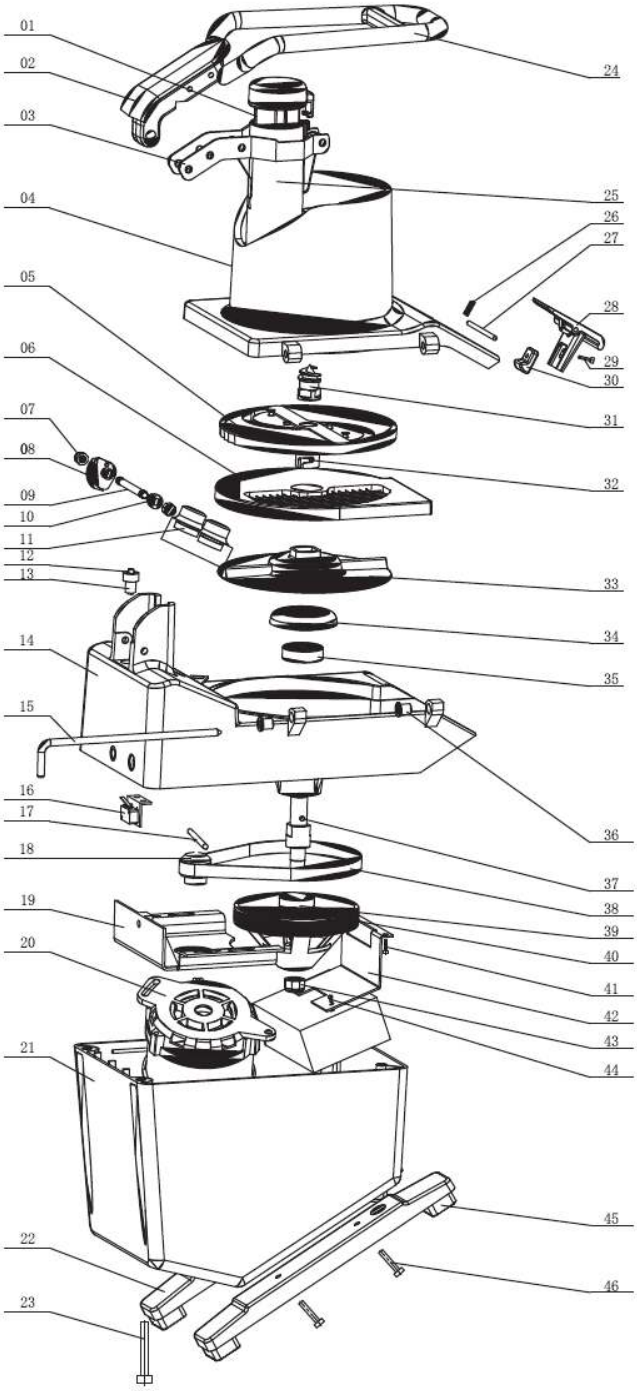
VC60MS/VC60MP



№	Наименование узла (детали)
01	Толкатель
02	Болт
03	Рычаг
04	Бункер
05	Диск
06	Селективный диск
07	Гайка
08	Золотник
09	Внутренний болт
10	Резиновая прокладка
11	Переключатель ВКЛ.-ВЫКЛ.
12	Штырь
13	Винт
14	Корпус
15	Ось крышки бункера
16	Детектор опасного сближения
17	Штырь
18	Натяжное колёсико
19	Опора двигателя
20	Двигатель
21	Нижнее основание
22	Поперечина
23	Винт с головкой
24	Малый питающий бункер
25	Пружина
26	Ось
27	Рукоятка-блокиратор
28	Стопорный болт
29	Крючок
30	Шплинт
31	Экстрактор
32	Масляное уплотнение
33	Подшипник
34	Полая опора крышки
35	Центральный шпиндель
36	Чека
37	Приводной ремень
38	Подшипник
39	Крышка шестерён
40	Опорный кронштейн
41	Опора электрической коробки
42	Стопорная гайка
43	Винт

44	Электрическая коробка
45	Подушка опоры
46	Набор винтов

VC65MS/VC65MP



№	Наименование узла (детали)
01	Толкатель
02	Рычаг
03	Кронштейн
04	Бункер
05	Диск
06	Селективный диск
07	Гайка
08	Золотник
09	Внутренний болт
10	Резиновая прокладка
11	Переключатель ВКЛ.-ВЫКЛ.
12	Штырь
13	Винт
14	Корпус
15	Ось крышки бункера
16	Детектор опасного сближения
17	Штырь
18	Натяжное колёсико
19	Опора двигателя
20	Двигатель
21	Нижнее основание
22	Поперечина
23	Винт с головкой
24	Малый питающий бункер
25	Пружина
26	Ось
27	Рукоятка-блокиратор
28	Стопорный болт
29	Крючок
30	Шплинт
31	Экстрактор
32	Масляное уплотнение
33	Подшипник
34	Полая опора крышки
35	Центральный шпиндель
36	Чека
37	Приводной ремень
38	Подшипник
39	Крышка шестерён
40	Опорный кронштейн
41	Опора электрической коробки
42	Стопорная гайка
43	Винт

44	Электрическая коробка
45	Подушка опоры
46	Набор винтов